



Domácí pivovarské speciality k pivu Domowe specjały do piwa

- 1 ks **Nakládáný hermelín s česnekem a brusinkami** / *Marynowany hermelin (marynowany ser pleśniowy) z czosnkiem i żurawiną* 89 Kč / 18 Zł
- 100 g **Františkův domácí třený pivní sýr s topinkami a česnekem** / *Franciszków domowy tarty ser piwny z grzankami i czosnkiem* 99 Kč / 20 Zł
- 2 ks **Kořeněné matjesy s cibulkou** / *Śledzie matiasy korzenne z cebulką* 69 Kč / 14 Zł
- 1 ks **Nakládání utopenci s cibulkami** / *Tradycyjna marynowana kielbasa w occie z cebulką* 79 Kč / 16 Zł
- 100 g **Nakládání olomoucké tvarůžky s feferonkami, bílou a červenou cibulkou** / *Marynowane twarożki olomunieckie z pepperoni, białą i czerwoną cebulką* 89 Kč / 18 Zł
- 2 ks **Pečené buřty v tmavém čertáckém pivu** / *Pieczona kielbasa w ciemnym piwie* 99 Kč / 20 Zł
- 2 ks **Pikantní harrachovské pivovarské klobásky s hořčicí, křenem a feferonkami** / *Pikantne harrachowskie piwne kielbasy z musztardą, chrzanem i pepperoni* 119 Kč / 24 Zł
- CHEF TIP** **Hovězí tataráček s topinkami 80 g/150 g** / *Tatar z grzankami* 139 Kč / 219 Kč / 28 Zł / 44 Zł

Ilustrační foto



Polévky / Zupy

- 0,4l **dle denní nabídky** / *Według oferty dziennej* 49 Kč – 69 Kč / 10 Zł – 14 Zł
- 0,4l **Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky** / *Rosół wołowy z kuleczkami z wątróbek* 59 Kč / 12 Zł
- 0,4l **Staročeská česnečka se sýrem a šunkou** / *Staroczeska zupa czosnkowa z serem i szynką* 59 Kč / 12 Zł
- 0,4l **Kulajda podávaná v pivovarském chlebu** / *Zupa kulajda serwowana w chlebowych miseczkach* 79 Kč / 16 Zł

Jestliže při placení neobdržíte účet z registrační pokladny nejste povinni konzumaci uhradit. Děkuje. Falls Sie beim Bezahlen keine offizielle Rechnung aus der Registrierungskasse erhalten, sind Sie nicht verpflichtet, Ihre Konsumation zu begleichen. Danke

Tradiční česká kuchyně Tradycyjna kuchnia czeska

- 120 g **Moravský vrabec s houskovými, bramborovými knedlíky podávaný s červeným zelím** / *Morawski wróbel (kawalki pieczonej wieprzowiny) z czerwoną kapustą, knedle bułkowe i ziemniaczane* 149 Kč / 30 Zł
- 120 g **Pivovarský guláš s cibulkou a houskovými knedlíky** / *Gulasz z cebulką, knedle bułkowe* 149 Kč / 30 Zł
- 120 g **Pečená vepřová plec s bramborovými knedlíky a dušeným zelím** / *Pieczeń wieprzowa z kapustą kiszoną, knedle ziemniaczane* 149 Kč / 30 Zł
- 150 g **Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky** / *Polędwica wołowa w sosie śmietanowym, knedle bułkowe* 179 Kč / 36 Zł

Ilustrační foto



Ostatní a dětská jídla / Dania dla dzieci i ostatnie dania

- 120 g **Smažený sýr s vařenými bramborami, tatarská omáčka** / *Smażony ser z sosem tatarskim, gotowane ziemniaki* 179 Kč / 36 Zł
- 100 g **Hovězí maso v rajske omáčce, houskové knedlíky** / *Mięso wołowe z sosem pomidorowym, knedle bułkowe* 129 Kč / 26 Zł

Saláty / Sałatki

- 250 g **Míchaný zeleninový salát s červenou řepou a hořčičným dresingem** / *Sałatka warzywna z czerwonych buraków, dressing musztardowy* 89 Kč / 18 Zł

Dezerty / Desery

- 1 ks **Domácí jablečkový závin se šlehačkou** / *Domowy strudel jabłkowy z bitą śmietaną* 59 Kč / 12 Zł
- 2 ks **Domácí palačinky s ovocem a šlehačkou** / *Domowe naleśniki z owocami i bitą śmietaną* 99 Kč / 20 Zł

Ilustrační foto



VÍTE, CO U NÁS
PIJETE?
PIVO ROKU
2011 a 2012



WISSEN SIE WAS SIE
BEI UNS TRINKEN?
DAS BIER DES
JAHRES 2011 + 2012

HARRACHOVSKÉ KVASNICOVÉ PIVO

Vaříme pivo podle tradiční receptury z několika druhů sladovnického ječmene a kombinací více druhů chmele. Používáme neupravenou vodu z horského pramene (s více jak stoletou tradicí), která je měkká a kyselá, bez jakýchkoliv příměsí, těžkých kovů a dalších škodlivin. Pivo po uvaření zhruba 7 až 10 dnů kvasí, potom 1 až 3 měsíce zraje v ležáckých tancích a až poté je podáváno ke konzumaci. Pivo obsahuje pouze přírodní látky (pektiny, kvasinky, cukr, soubor vitamínů), což v celkovém spojení působí velmi blahodárně na lidský organismus. Naše pivo je proto mimořádně zdravé, neničíme jeho složky ani filtrační ani pasterizací. Světlý ležák František zvítězil dvakrát za sebou v prestižní soutěži pivo roku (2011 a 2012).

Přejeme Vám dobrou chuť s tradičním pivovarským pozdravem:
DEJ BŮH ŠTĚSTÍ!



GESUNDES HEFEBIER

Wir kochen das Bier nach einer alter Rezeptur u. von mehreren Sorten erlesener Gerste mit der Kombination verschiedener Arten von Hopfen. Wir benutzen reines Quellwasser von einer Bergquelle (mehr als 100 Jahre alt), welche weich, sauer, nicht eisenhaltig ist u. keine weitere Stoffe enthält. Das Bier gärt nach dem Kochen 7-10 Tage, reift dann 1-3 Monate in Kupferkesseln. Erst dann wird das Bier unseren Gästen angeboten. Das Bier enthält: Naturstoffe (Pektin, Gärmittel, Zucker, bestimmte Vitamine), die im Zusammenhang gut auf den menschlichen Organismus wirken. Weil unseres Bier nicht filtriert u. nicht pasteurisiert ist, ist es für den Organismus außerordentlich gesund. Helles Bier František Gewinner im Wettbewerb 2011 + 2012.

Wir wünschen : Zum Wohl u. wir verabschieden uns mit dem Bierbrauergruß :
GOTT GEBE UNS GLÜCK!

